

Sos czekoladowy

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

**200 ml mleka,
4 dag kakao,
2 żółtka,
5 dag cukru pudru,
1 dag mąki ziemniaczanej,
4 dag masła,
wanilia do smaku,**

Czas przygotowania: 12 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Kaloryczność: 458 kCal

Potrzebne składniki:

- mleko - 1 l
- czekolada - 5 op.

Etapy przyrządzania:

1. Mleko gotujemy. Kakao, mąkę ziemniaczaną i startą wanilię mieszamy z małą ilością zimnej wody, wlewamy powoli do gorącego mleka szybko mieszając trzepaczką, gotujemy. Żółtka ucieramy z cukrem, wlewamy powoli gorący sos szybko mieszając trzepaczką. Naczynie z sosem wstawiamy do większego naczynia z zimną wodą, mieszamy trzepaczką do wystudzenia dodając po kawałku masła.

Smacznego!